

CHOCOLATE JOYCREAM

HELADO JOYCREAM

Crema para untar de cacao y avellanas baja en grasa. Textura cremosa y fácil de untar a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Claims

Sin gluten

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema de cacao magro y avellanas. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción

crema de cacao magro y avellanas que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CHOC mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

JOYCREAM CHOC alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

JOYCREAM CHOC es ideal también para los veteados clásicos de helados.

ADVERTENCIA: JOYCREAM CHOC debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary
made simple.